

am Halse wieder herauslaufen, wodurch die Gans sehr wohlschmeckend wird.

12. Jan. (Mittagsessen.) **1. Suppe mit Junggeflügel nach östreichischer Küche. 2. Rindfleischrouladen mit Sardellensauce. 3. Berliner Mehlspeise.**

(Suppe mit Junggeflügel nach östreichischer Küche.) Flügel, Hals, Kopf, Füße und Magen der Enten, wenn man will, noch ein Paar Tauben dazu, doch ist dieses nicht nöthig, besonders wenn man noch Fleischbrühe hat, werden in kleine Stücke geschnitten und weich gekocht; dann läßt man Mehl in Butter gelbbraun werden, thut klein gehackte Champignons und Petersilie dazu und richtet die Suppe über geröstete Semmelscheiben an. Statt der letzten kann man auch Semmel- oder Eierflößchen nehmen.

(Rindfleischrouladen mit Sardellensauce.) Uebrig gebliebenes gekochtes Fleisch, fettes wie mageres, und nach Verhältniß $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund frisches Schweinefleisch werden zusammen klein gehackt, mit geriebener oder in Wasser geweichter Semmel, 2 bis 3 Eiern und ein klein wenig Mehl zu einem Teige gerührt, in runden oder länglich runden Scheiben in Butter gebraten, in eine Schüssel gethan und Sardellensauce darüber gegossen. Zu letzterer werden etwa $\frac{1}{8}$ Pfund Sardellen, von den Gräten gereinigt, ganz fein gehackt, in Fleischbrühe oder auch in vorhandener Bratenbrühe mit etwas Wein oder Essig, Gewürz und ganz wenig braunem Mehl gekocht und mit einem Eidotter abgequirlt. Einige Citronenscheiben und Kapern erhöhen den Wohlgeschmack.

(Berliner Mehlspeise.) Man schneide von ungeröstetem Zwieback einen halben Finger dicke Scheiben, schichte sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, der-